Cortadoras de verduras

CV-400
CV-600

Manual de instalación,
utilización y mantenimiento

ÍNDICE

		Pag.
1	**Seguridad**	
1.1	Precauciones generales	3
1.2	Seguridad mecánica	3
1.3	Seguridad eléctrica	3
2	**Características técnicas**	
2.1	Tabla de pesos y medidas-ruido	4
2.2	Embalaje	4
3	**Instalación**	
3.1	Emplazamiento de la máquina	4
3.2	Conexión eléctrica	5
3.3	Medidas de seguridad y capacitación usuario	5
4	**Utilización**	
4.1	Mandos	6
4.2	Colocación de los discos en el aparato	6
4.3	Introducción del producto y corte	7
4.4	Desenganche y sustitución de los discos	7
5	**Limpieza y Mantenimiento**	
5.1	Generalidad y productos a utilizar para la limpieza	8
5.2	Comportamiento en caso de avería	8
5.3	Prolongada inactividad de la máquina	9
6	**Accesorios**	**9**
7	**ANEXOS**	
	Despiece	10
	Esquemas eléctricos	11

1. SEGURIDAD

1.1. PRECAUCIONES GENERALES

- El corta verduras debe ser empleado por personal capacitado que debe conocer las normas para el uso y de seguridad presentadas en el manual.
- En caso de cambio del personal, proceder a su formación.
- Aunque la máquina lleva varios sistemas de seguridad es necesario evitar acercar las manos a los discos cortadores.
- Antes de acometer la limpieza es preciso desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica.
- Comprobar periódicamente el estado de los cables y de las partes eléctricas.
- No emplear los aparatos con productos congelados.
- No efectuar personalmente reparaciones si no dirigirse a personal especialista.

1.2. SEGURIDAD MECÁNICA

Las cortadoras de verduras descritos en este manual, cumplen, en cuanto a las seguridades contra los riesgos de tipo mecánico, las directivas CEE 89/336 - 98/37 - 73/23 - **CEN EN 1678**, y en cuanto a la conformidad higiénica cumplen la directiva CEE 89/109

1.3. SEGURIDAD ELÉCTRICA

Las seguridades contra los riesgos eléctricos están realizadas según las normas Cenelec EN 335-2-64 - EN 55014 - EN 61000-3-2/3-3 EN 55104.

Se ha aplicado un micro interruptor de seguridad que corta el funcionamiento de la máquina en caso de apertura de la tapa para permitir el acceso a los discos de corte y otro micro interruptor más en la boca de entrada del material. (ver Fig. 1)

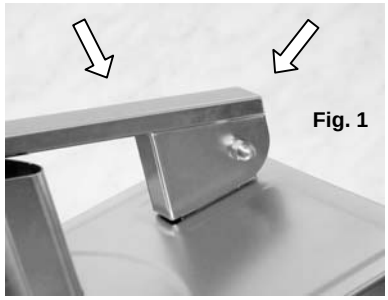


Fig. 1

En el circuito de comando a baja a tensión 24V hay previsto un relé que requiere la operación voluntaria de re-arranque (rearme) del aparato en caso de falta accidental de la alimentación eléctrica.

Dado el perfecto aislamiento de todas las partes eléctricas y la excelente resistencia del tratamiento protector de todos los materiales empleados, las máquinas que fabricamos se pueden instalar y utilizar tranquilamente en entornos húmedos.

En efecto han sido fabricadas para resistir a las condiciones de lavado creadas por una modesta lluvia, da agua, tal y como prescrito por las normas CEI 70-1 para el grado de protección IP23.

ATENCIÓN: de conformidad con el punto 1.7.2 "Advertencias acerca de los riesgos residuos" de las directivas CEE 89/392 Y 91/368, se destaca que las protecciones aplicadas no eliminan totalmente el riesgo de corte, si bien reducen, tanto las posibilidades como la entidad de los daños. Las protecciones y las seguridades están realizadas conforme a las normas.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

La gama de Cortadoras de verduras CV ha sido diseñada con las siguientes características:

- posibilidad de trabajar en continuo (CV-600) o bien de manera discontinua (CV-400).
- seguridad en el uso, limpieza, mantenimiento.
- máxima higiene garantizada por el diseño y la realización especial de todas las piezas, sin cantos, a fin de facilitar la limpieza, en acero inoxidable y materiales aptos para el contacto con los alimentos.
- todos los discos están fabricados y diseñados para brindar una perfecta precisión de corte.

2.1. TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

MODELO	Medidas mm	Peso kg	Potencia (W)	Tensión (V – Hz)	Producción (kg/h)	Velocidad disco (rpm)
CV-400-T	530 x 240 x 440	19	380	230/400 V – 3 – 50 Hz	100 ÷ 300	280
CV-400-M	530 x 240 x 440	19	400	230 V – 1 – 50 Hz	100 ÷ 300	280
CV-600-T	560 x 240 x 500	20	550	230/400 V – 3 – 50 Hz	100 ÷ 400	310
CV-600-M	560 x 240 x 500	20	600	230 V – 1 – 50 Hz	100 ÷ 400	310

Ruido CV-400, CV-600 = 67 DB

ATENCIÓN: las características eléctricas de cada aparato vienen indicadas en la placa de datos del motor; antes de proceder con la instalación ver el apartado "**Conexión eléctrica**".

2.2. EMBALAJE

Todos las cortadoras de verduras vienen embalados en una robusta caja de cartón con el interior perfilado para garantizar la perfecta integridad de la máquina durante el transporte y son suministrados con:

- instrucciones para el uso y el mantenimiento
- certificado de garantía
- disco expulsor.

Los componentes del embalaje (cartón-espuma-fleje, etc.) son productos comparables con basuras urbanas, por lo que pueden ser eliminados sin dificultades.

Si la máquina es instalada en países donde existen normas particulares, eliminar los embalajes según las normas vigentes en cada caso.

3. INSTALACIÓN

3.1. EMPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

La conexión y la puesta en servicio de los aparatos deben ser efectuadas por personal cualificado.

¡ATENCION! La instalación y el sitio donde debe ser emplazado el aparato deben cumplir las normas de prevención de accidentes y las normas vigentes en tema de instalaciones.

La empresa constructora declina toda responsabilidad de cara a eventuales daños directos o indirectos en caso de que no se cumplan dichas normas.

Colocar el aparato sobre una superficie de apoyo amplia, horizontal, seca y estable, a ser posible lejos de fuentes de calor y de grifos del agua.

3.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato dispone de cable eléctrico para conectar con un interruptor general provisto de protección magneto térmica capaz de proteger al operador contra eventuales contactos accidentales o debidos a manumisión.

Es obligatorio realizar una buena conexión de tierra según las normas vigentes (normas CEI 64-8). La conexión con la instalación fija debe ser realizada empleando una toma con grado de protección (mín. IP 43) y capacidad de corriente adecuada.

La impresa constructora declina toda responsabilidad de cara a eventuales daños directos o indirectos en caso de que no se cumplan dichas normas.

Todas las cortadoras de verduras Edesa están fabricadas en dos modelos, con funcionamiento <u>trifásico 400 V/3/50 Hz o bien monofásico 230 V/1/50 Hz.</u> Si se precisara cambio de tensión les rogamos que se sirvan contactar con la casa constructora o con el distribuidor autorizado.

(ver fig. 2 y fig. 3).

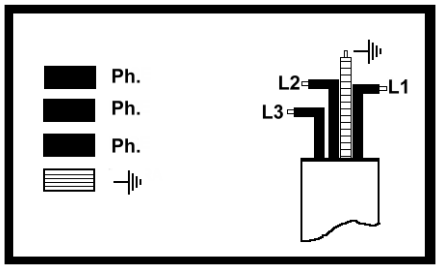
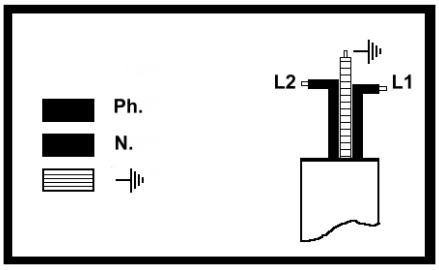


Fig. 2

Fig. 3



ATENCION

<u>Antes de conectar definitivamente la máquina con la línea de alimentación trifásica, es preciso comprobar el sentido de giro del disco.</u>

Para ello es preciso abrir la tapa, girando la empuñadura lateral y quitar el disco cortador si está aplicado.

Con la máquina en vacío o sólo con el expulsor en plástico de color blanco, por la embocadura superior (boca redonda), comprobar que **el sentido de giro del eje central sea anti-horario,** apretando el pulsador (I) y enseguida después el pulsador de hongo (O). Si el sentido de giro no es correcto, invertir (en la clavija o en la toma) dos de los tres hilos de alimentación. (Ver fig 4)

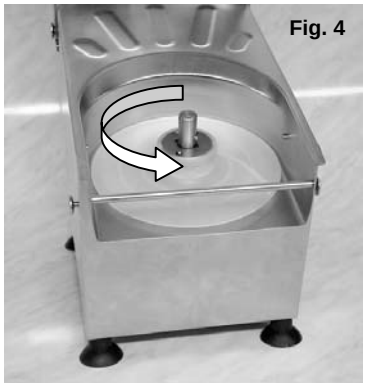


Fig. 4

3.3. MEDIDAS DE SEGURIDAD Y CAPACITACIÓN DEL USUARIO

El personal especialista que realiza la instalación y el conexionado eléctrico, debe adiestrar de manera adecuada al usuario para el funcionamiento correcto de la máquina. Dicho personal deberá así mismo conocer también leer este manual de instrucciones.

4. UTILIZACIÓN

4.1. MANDOS

Los mandos y el piloto de funcionamiento están agrupados en la parte derecha del chasis, poniendo la máquina enfrente del operador (ver fig 5).

1. piloto luz blanca funcionamiento máquina
3. botón marcha (I)
4. botón parada (O)

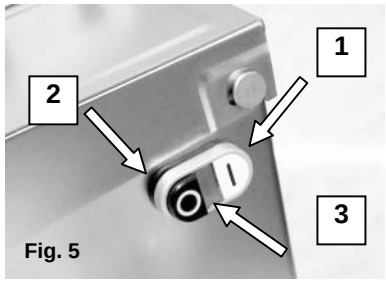


Fig. 5

4.2 COLOCACIÓN DE LOS DISCOS EN EL APARATO

Abrir la tapa. (ver Fig. 6-7)

Colocar siempre primero el disco expulsor en plástico y seguidamente el disco elegido según el corte a efectuar (ver fig. 8), o bien, en caso de corte en dados o patatas fritas, colocar primero el disco expulsor en plástico, seguidamente el disco fijo y por último el disco de corte (fig. 9).

Fig. 6

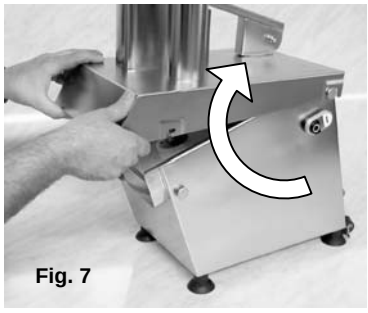


Fig. 7

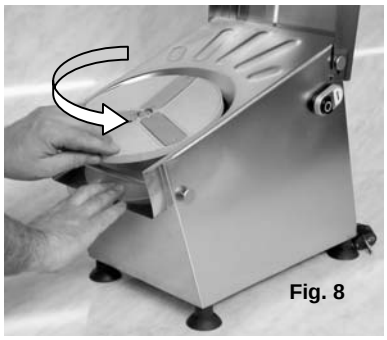


Fig. 8

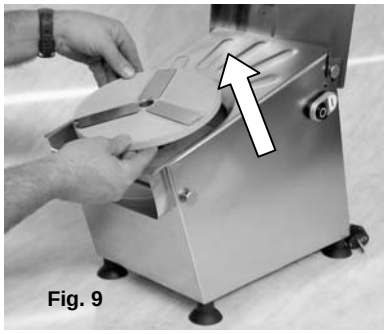


Fig. 9

Cerrar la tapa.

Pulsando el botón de arranque, los discos se enganchan automáticamente en posición correcta.

¡ATENCION!
Manipular con cuidado los discos y los cuchillos durante la introducción y la limpieza,
¡¡¡ Hay peligro de corte !!!

4.3 INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO Y CORTE

Levantar la empuñadura e introducir el material en la boca, cerrar la empuñadura.

Con la mano derecha pulsar el botón (I) de marcha y con la mano izquierda acompañar despacio la empuñadura hacia abajo hasta agotar el producto. (ver Fig. 10)

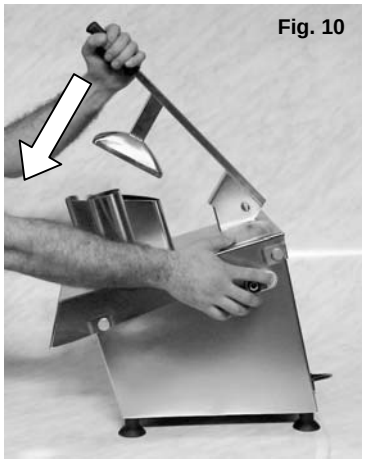


Fig. 10

Fig. 11

Levantar seguidamente la empuñadura para introducir nuevo producto.

Cerrando la empuñadura, la máquina arranca automáticamente.

Repetir las operaciones hasta agotar el producto a cortar.

Es posible emplear ambas bocas.

Utilizando dos discos para conseguir dados o bastoncitos, es preciso utilizar la boca de entrada colocada encima de la rejilla.

La boca redonda más pequeña sirve para cortar en vertical verduras como zanahorias, calabacines, etc. (ver fig. 11).

¡ATENCION! No utilizar nunca las manos, apretar las verduras exclusivamente con el empujador incluido en el suministro.

4.4 DESENGANCHE Y SUSTITUCIÓN DE LOS DISCOS

Abrir la tapa (fig. 12-13). Girar el disco en sentido anti-horario, tapando la parte afilada con material adecuado (goma-tejido, etc.) y levantarlo haciendo presión con la mano por debajo del disco.

Fig. 12

Fig. 13

Remover el disco de rejilla para dados o bien el disco para bastoncitos y el disco en plástico, simplemente levantándolos.(fig. 8-9)

5) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1 GENERALIDAD Y PRODUCTOS A EMPLEAR PARA LA LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, comprobar que el interruptor general esta apagado.

Se precisa una esmerada limpieza diaria del aparato y de los discos para contar con un correcto funcionamiento y para mantener integra la máquina con el pasar del tiempo.

Los discos, la rejilla y el expulsor de plástico de pueden quitar de la máquina y lavar bajo un chorro de agua caliente.

Todo el interior de la máquina, sobre todo donde se apoyan los discos, se deben limpiar con un paño o una esponja mojados en agua caliente y bien escurridos, a fin de evitar que los residuos de alimentos, secándose, alteren la posición de los discos precisados para el corte.

Abriendo la tapa y desenroscando los pernos laterales, como se muestra en la fig. 7, es posible desmontar la tapa y lavarla bajo un chorro de agua (Ver fig. 14).

Fig. 14

Al acero inoxidable se le llama así porque no sufre la acción agresiva del oxígeno del aire. Pero hay sustancias que pueden causar daños irreparables (corrosión del metal, manchas, etc.).

Todos nuestros aparatos están fabricados utilizando acero inoxidable AISI 304 (18/10).

Para limpiar las superficies se puede usar agua y jabón, alcohol, o bien detergentes comunes siempre que no contengan abrasivos ni sustancias a base de cloro sódico (lejía-ácido clorhídrico). Es preciso utilizar productos adecuados.

No utilizar nunca productos o esponjas abrasivas ya que pueden rayar o perjudicar la capa protectora aplicada.

Es sumamente importante que los productos empleados garanticen la máxima higiene y que no sean en absoluto tóxicos.

5.2 COMPORTAMIENTO EN CASO DE AVERÍAS.

Puede pasar que el piloto blanco en el panel de comando se encienda y la máquina no arranque, en tal caso es preciso comprobar que la empuñadura y la tapa estén bien cerradas para que se puedan accionar los micro interruptores. Los micro interruptores de seguridad impiden que la máquina arranque si no están activas todas las seguridades.

Si la avería persiste, apagar enseguida el interruptor general de pared y avisar al servicio técnico, o bien al personal especialista. No efectuar operaciones en la máquina ni intentar ponerla en marcha.

5.3 PROLONGADA INACTIVIDAD DE LA MÁQUINA.

Si el aparato va a quedar inactivo por mucho tiempo es preciso apagar el interruptor general de pared y efectuar una limpieza completa de toda la máquina y de los diversos accesorios.

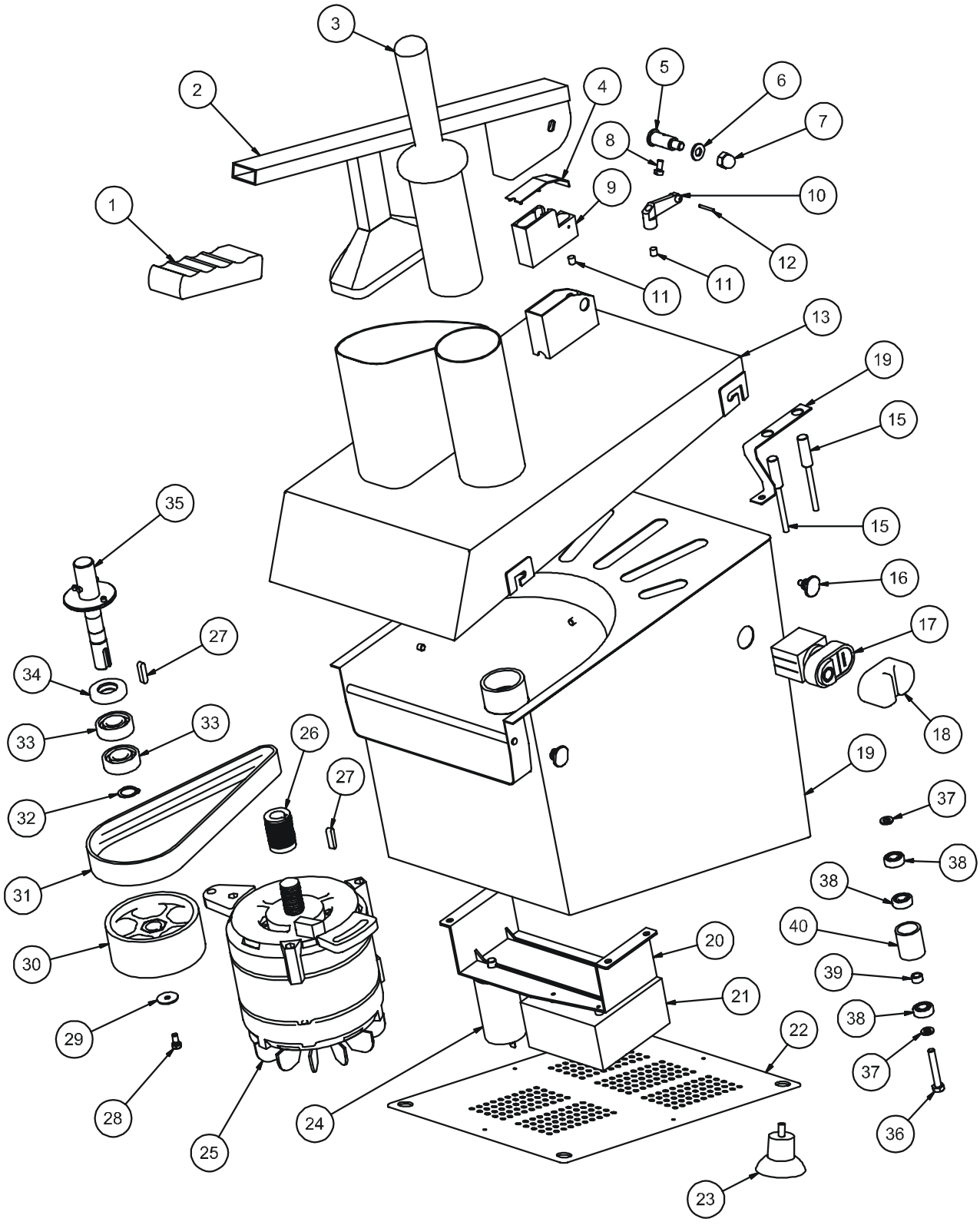
Se aconseja proteger todas las partes de la máquina con aceite de vaselina o con productos adecuados, que existen en el mercado. Estos productos, además de hacer brillar el acero, evitan que penetren la humedad y la suciedad, causas también de corrosión.

Estos productos, compuestos principalmente por mezclas de sustancias oleosas y detergentes, están disponibles actualmente también en aerosol, fáciles y cómodos de aplicar. Se aconseja proteger la máquina también contra el polvo, tapándola con una tela de nylon u otro material.

6) DISCOS Y ACCESORIOS

Ver catálogo Edesa de Cortadoras de verduras con la extensa gama de discos y accesorios.

Cambiando los discos accesorios y sus combinaciones se pueden obtener hasta 50 combinaciones diferentes en forma y tamaño.

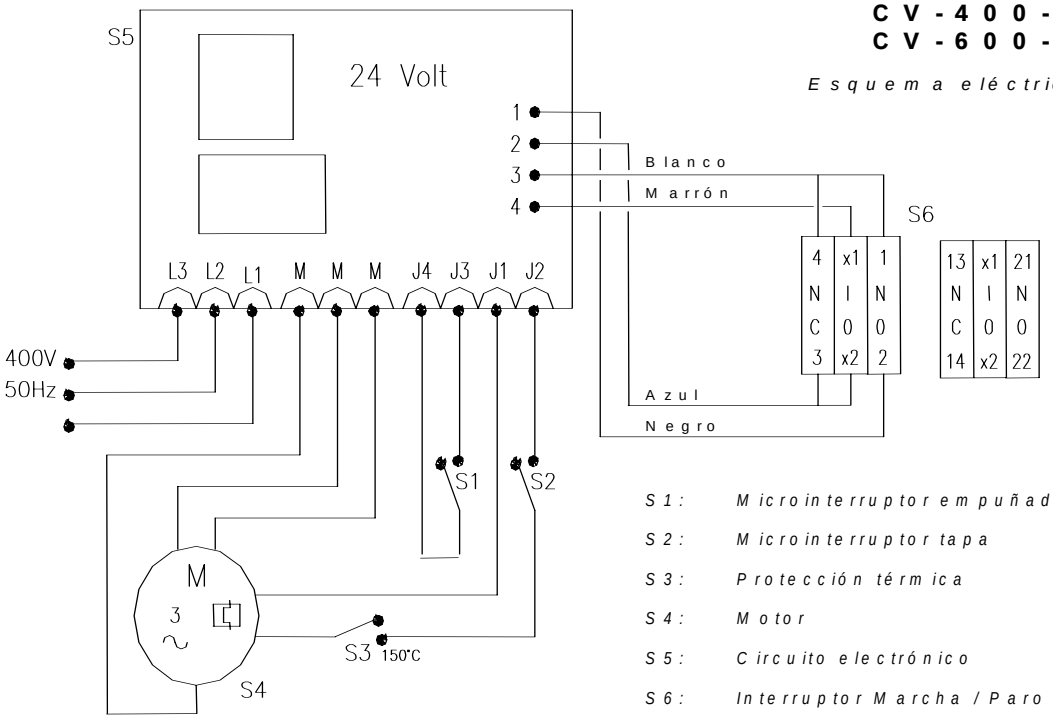


Cortadoras de verduras

CV-400 **CV-600** Plano 1

C V - 4 0 0 - T
C V - 6 0 0 - T

E s q u e m a e l é c t r i c o



S 1 : *M i c r o i n t e r r u p t o r e m p u ñ a d u r a*

S 2 : *M i c r o i n t e r r u p t o r t a p a*

S 3 : *P r o t e c c i ó n t é r m i c a*

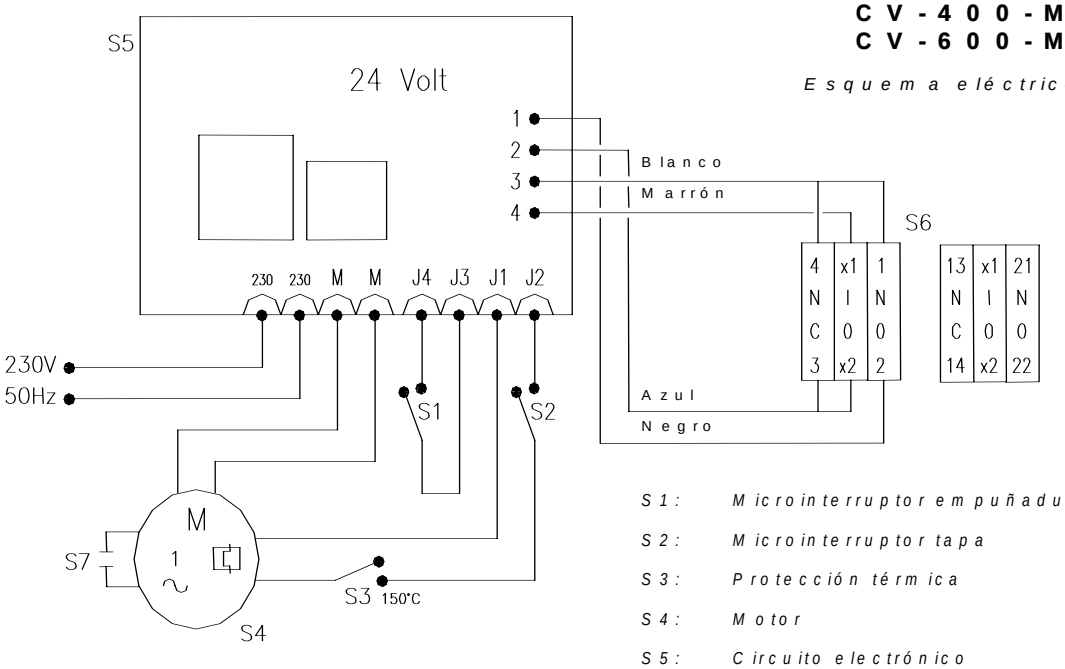
S 4 : *M o t o r*

S 5 : *C i r c u i t o e l e c t r ó n i c o*

S 6 : *I n t e r r u p t o r M a r c h a / P a r o*

C V - 4 0 0 - M
C V - 6 0 0 - M

E s q u e m a e l é c t r i c o



S 1 : *M i c r o i n t e r r u p t o r e m p u ñ a d u r a*

S 2 : *M i c r o i n t e r r u p t o r t a p a*

S 3 : *P r o t e c c i ó n t é r m i c a*

S 4 : *M o t o r*

S 5 : *C i r c u i t o e l e c t r ó n i c o*

S 6 : *I n t e r r u p t o r M a r c h a / P a r o*

S 7 : *C o n d e n s a d o r*